CINECLUB NUCLEO

www.cineclubnucleo.com

Con el apoyo del INCAA y la gerencia de Espacios INCAA

- Fundado por Salvador Sammaritano
- Fundación sin fines de lucro
- Miembro de la Federación Argentina de Cine Clubes
- Miembro de la Federación Internacional de Cine Clubes
- Declarada de interés especial por la Legislatura de la Ciudad de Bs. Aires

Temporada Nº **60**
Exhibición Nº **7721**

Cine
ESPACIO INCAA
CINE GAUMONT

Usted puede confirmar la película de la próxima exhibición llamando al 4825 4102 o escribiendo a: **ccnucleo@hotmail.com**

Buenos Aires, martes 2 de julio de 2013

Todas las películas que se exhiben deben considerarse **Prohibidas para menores de 16 años**

VEA CINE EN EL CINE – VEA CINE EN EL CINE - VEA CINE EN EL CINE

EL CHEF

(*Comme un chef,* Francia - 2012)

Dirección: DANIEL COHEN. *Guión:* Daniel Cohen. *Dirección de fotografía*: Robert Fraisse. *Diseño del film:* Hugues Tissandier. *Música original*: Nicola Piovani. *Montaje*: Géraldine Rétif. *Sonido:* Lucien Balibar. *Vestuario*: Emmanuelle Youchnovski. *Elenco*: Jean Reno (Alexandre Lagarde), Michaël Youn (Jacky Bonnot), Raphaëlle Agogué (Béatrice), Julien Boisselier (Stanislas Matter), Salomé Stévenin (Amandine), Serge Larivière (Titi), Issa Doumbia (Moussa), Bun-hay Mean (Chang), Pierre Vernier (Paul Matter), Santiago Segura (Juan), Geneviève Casile (madre de Béatrice), André Penvern (padre de Béatrice), Rebecca Miquel (Carole), James Gerard (Cyril Boss), Henri Payet (Thibault), Franck de la Personne, Céline Caussimon, Jeanne Ferron, Nicolas Woirion, Pierre Aussedat, Ginnie Watson (Marion), Grégory Annoni (Boris), Nicolas Ullman (Chef de sala Ampousie), Thérèse Quentin, Philippe Dehesdin, Marion Andersen, Alban Aumard (Serge Paillard), Kentaro (Akio Takenaka), Christian Mulot, Patricia Thibault, Reina Kakudate, Frédéric Saurel, Bruno Magne, Sébastien Accart (Julien), Natacha Kossman, Christophe Paou, Rémy Roubakha (Marco), Julien Girbig, Jean-Chrétien Sibertin-Blanc (Emilien), Brigitte Boucher, Benjamin Boyer , Alexandre Delamadeleine, Jean-Paul Bazziconi, Djamel Touijine, Laurent Claret, Cédric Zimmerlin, Jeanne Bournaud, Karim Wallet, Nicolas Bienvenu, Eric Le Roch, Virgile Bramly, Élodie Hesme, Shawn Baichoo, Cecile Rittweger. *Producción:* Adolfo Blanco, Jeremy Burdek, Sidonie Dumas, Eduardo Escudero de Zuloaga, Nadia Khamlichi, Stéphane Lhoest, Manuel Monzón, Adrian Politowski, Gilles Waterkeyno. *Productoras*: Gaumont, TF1 Films Production, A Contracorriente Films, uFilm, Backup Films, Canal+, Ciné+, Le Tax Shelter du Gouvernement Fédéral de Belgique. *Duración*: 84’.

Este film se exhibe por gentileza de Distribution Company

El Film

El mundo de la alta gastronomía está en boga. ¿Qué le interesaba de él para situar su film?
Me apasiona desde siempre, ha sido desde que recuerdo uno de los orgullos de Francia. Y me parecía que meter la cámara en una cocina daba mucho juego para provocar situaciones de comedia y todo tipo de equívocos. Por otro lado, el choque entre cocina tradicional y cocina molecular también resultaba atractivo. Soy bastante favorable a lo que rodea al proceso de creación, a toda esta gente que vehicula su curiosidad en la experimentación...
Pero si su película fuera un plato...
...se acercaría mucho más a la cocina tradicional. Totalmente. Es una película optimista, con mensaje positivo, para toda la familia. Y efectivamente es heredera de la tradición clásica y bebe de sus constantes.
El Chef está fundamentada en la química entre Jean Reno y Michaël Youn.
Sí, son dos de los mejores comediantes del país. Jean Reno... podría formar parte de la familia de cualquier francés. Y Michaël Youn es también muy popular en Francia, y es como un cachorro loco capaz de sorprender constantemente. Ya sobre el papel, daba la impresión que juntando a esta pareja iban a suceder cosas. Luego fue un placer tenerlos a ambos en la cocina.

Y convertir a Santiago Segura en el gran gurú de la cocina molecular... ¿Tuvo algo que ver Ferran Adrià en la elección de un actor español para este rol?
Al preparar la película me di cuenta que las clasificaciones de los mejores restaurantes del mundo estaban encabezadas por españoles, ingleses, daneses... cuando hace unos años siempre ganaban los franceses. Es evidente que Ferran Adrià ha tenido mucho que ver en esto. Así que era un buen homenaje convertir en español al personaje de Santiago, del que ya conocía su trabajo. Estoy encantados con lo que ha hecho en la película.
¿Le gusta el cine gastronómico? ¿Cuál es su película favorita de este (sub)género?
Me gustan, sí, creo que dejan un recuerdo muy agradable. Hay dos films que me gustan mucho: **Tampopo** (Jûzô Itami, 1985) y **La Gran Comilona** (Marco Ferreri, 1973).
Denos la receta para cocinar El Chef.
La base del plato son dos grandes actores, se mezcla con escenas cómicas y de confusión, raspas una bella luz, lo rodeas de la música de Nicola Piovani, se le añade la guinda del pastel en forma de Santiago Segura y... voilà, ahí está el resultado.

(Extraído de www.fotogramas.es)

Comer es un gran placer y la comida es uno de los sellos culturales más importantes de cada lugar y región del planeta. Así, es conocido por todos que Francia es el país que ha llevado por años el reconocimiento internacional de su cocina, siendo los chefs franceses los mejores del mundo. Además, durante años se ha vinculado a Francia con el amor, la pasión y, por supuesto, la comida. ¿Quién no imagina una cita romántica a la luz de las velas, junto al Sena o con la Torre Eiffel de fondo y degustando unos deliciosos platillos? Claro que la cocina francesa es complicada y compleja, pese a la sutileza de sus sabores.
En el cine hay una gran variedad de películas que hablan sobre cocina, de todos los países del mundo, y es que la comida es indispensable para el ser humano, y es un arte que puede perfectamente convivir con la cinematografía, dada la belleza y estética de los platillos. Pero hay ciertas películas que han pasado a la historia convirtiéndose en referentes como el caso de **Chocolat**e (Lasse Hallström, 2000) para los amantes del chocolate, **Como agua para chocolate** (Alfonso Arau, 1992) de México para el mundo, y por supuesto **Ratatouille** (Brad Bird, Jan Pinkava, 2007). Las tres películas logran envolver al espectador en el universo de percibir con la vista aquello que sólo tiene sentido en el gusto y el olfato.
El Chef es la tercera película del actor y guionista Daniel Cohen, y posee varias cualidades que la pueden volver un clásico más de las cintas de comida que existen en el mundo. Así, la película se desarrolla en el país de la comida y qué mejor lugar para retratar la vida de un chef que éste, en donde –junto a Nueva York y Las Vegas- se rinde pleitesía a la industria alimentaria; lugares donde los premios, las estrellas y otros reconocimientos tienen un peso fundamental en la vida de los restaurantes y de los chefs. Aunado a esto, al ser una película francesa, goza del humor que caracteriza a esta cinematografía, por lo que aunque la historia sea sencilla, no se vuelve sosa, por el contrario, permite una que otra carcajada ante las desventuras de los personajes y el contraste de sus personalidades.
Está por un lado el hombre serio, preocupado y poderoso, encarnado por Jean Reno, que en su histrionismo puede realizar papeles de asesino y luego participar en una comedia *dans la cuisine*. Junto a él, un joven inquieto, volátil y talentoso, nervioso e inseguro, que interpreta Youn con gracia. Personaje que inevitablemente recuerda al mismo Ratatouille, una rata francesa capaz de identificar todos los ingredientes de un platillo con sólo percibirlo por algunos segundos.
El chef relata la historia de Alexandre Lagarde, el mejor chef de París, cuyo contrato con un gran empresario está en peligro, dado que no accede a colaborar con la nueva estrategia del negocio. Mientras le complican la existencia, Jacky Bonnot busca desesperadamente empleo, pero tras sus continuos despidos, está resignado a dedicarse a lo que sea, menos a la cocina, ante su incompetencia para controlar sus reacciones de perfeccionismo como artista de la comida. Sus vidas se cruzan y no caerán en cuenta de que cada uno es lo que el otro necesita para poder salir de sus problemas. Si bien hay una serie de momentos deliciosos en la cinta, no es la comida en sí misma la protagonista del film, sino su proceso de preparación y el amor que emana del cocinero en el momento de la creación.
Así, la tesis de la película es que lo más importante es amar lo que uno hace, amar a los demás, hacer de cada día algo especial, porque hay alguien con quien compartirlo, hay alguien a quien cocinarle un platillo especial. Lamentablemente, el día a día consume las energías y nubla la visión de las cosas, y la perspectiva cambia hasta transformarse en un planteamiento plástico y volátil de la realidad. Ambos personajes deberán enfrentar su situación personal para poder alcanzar sus verdaderos sueños, que se han desvanecido en la rutina. Asimismo, retoma un tema muy peculiar y es todo lo correspondiente a la gastronomía molecular en la que la cocina –como todas las artes- evoluciona hasta converger con la tecnología y la ciencia, y entonces surge toda esta rama científica, cargada de química, física y artilugios, que pretende convertirse en el siguiente paso de la cocina, dejando de lado las tradiciones y el patrimonio cultural intangible que se representa en la comida. Tal vez hablar de que la gastronomía molecular conquistará el mundo sea aventurado, pero no ajeno al desarrollo de las

cocinas internacionales, en donde la globalización ha alcanzado a los mejores restaurantes del planeta, y las cocinas de cada región se han tenido que adecuar a las capacidades de los países que las acogen. Por lo que la nueva cocina no sólo se fusiona, sino que además se “formuliza” a través de nitrógeno y muchos otros trucos que Alexandre Lagarde no logra entender en su visión del mundo.

El chef es una película que permite pasar un muy agradable momento, por su temática y la comicidad de sus personajes, además de permitir al espectador deleitarse con una serie de platillos que sólo de escuchar sus ingredientes y verlos en pantalla, le abre el apetito a cualquiera.

(Cristina Bringas, extraído de http://www.elespectadorimaginario.com/)

Rogamos apagar los celulares
No se pueden reservar butacas